



- ▮ 4 port
- ▮ Efterrätt

## CITRONFROMAGE

### Ingredienser ▮

4 blad gelatin  
4 st ägg (*Gulorna*)  
100 g strösocker (*=1 dl + 1 msk*)  
1 st citron (*skal + saft*)  
3 dl vispgrädde (*Laktosfri*)

### ▮ Garnering

100 g hallon (*Färska*)  
1 kruka citronmeliss  
2 st passionsfrukt

### Gör så här ▮

1. Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten i ca 5 min.
2. Vispa upp gulorna och sockret till en luftig smet.
3. Ta upp gelatinbladen ur vattnet. Smält dem i vattenbad.
4. Blanda dem sedan med citronskalet och saften. Häll ner blandningen i äggsmeten.
5. Vispa grädden och vänd försiktigt ner den i den svala citronblandningen.
6. Häll fromagen i småglas och dekorera med hallon och citronmeliss och passionsfrukt.